

Hegenloch Bergkäse

VOR REGION FÜR D`REGION

Emmental

Hegenloch Bergkäse ist eine Neukreation von der Käserei Hüpfenboden und gehört zur Stufe Halbhartkäse mit mind. 45% Fett i.Tr.

Die Milch wird seit je her durch das Hegenloch in die Käserei angeliefert und jeden Tag frisch verarbeitet.

Diese Tatsache brachte uns auf die Idee, ein Produkt herzustellen welches für die Region eine zusätzliche Wertschöpfung erbringen sollte.

Wieso Bergkäse?

Unsere Käserei ist im Emmental und liegt auf 1016 m ü. Meer und ist somit eine der Höchstgelegenen Emmentaler Switzerland Käseereien

Ob sich unser Produkt am Markt bewähren wird, werden Sie als Konsument entscheiden.

Im Übrigen fabrizieren wir : - Emmentaler Switzerland mild und rezent (feuchtlager)

- Ziger
- Rahm, Käseibutter, Kochbutter, Kräuterbutter, Knoblauchbutter
- Fertig Fonduemischung, Reibkäse usw.



Der Tunnel wurde 1839/40 durch die Bauern der Umgebung mit altem Bernpulver ausgesprengt. Einen finanziellen Beitrag leistete auch das Inselspital in Bern, das in der Nähe reichen Alpbesitz besass.

Neben dem Urnerloch ist es wohl einer der ersten Tunnel der Schweiz.

Meier Bernhard
Käserei Hüpfenboden

3555 Trubschachen

Telefon: +41 34 402 13 12

Fax: +41 34 495 66 80

E-Mail: bernhard_meier@bluewin.ch

